A 80 TOURS/MN LES JUS CONSERVENT TOUS LEURS NUTRIMENTS

MATSTONE

Polyvalence, simple d'utilisation, facile à monter et à nettoyer : le seul appareil qui extrait tous les jus et l'huile en pression à froid

Avec les extracteurs de jus, gain de temps : pas besoin d'éplucher les légumes et les fruits tels que pommes, poires, pêches, carottes, pomme de terre, la pulpe est mise de côté ce qui donne aux jus des vertus thérapeutiques pour faire des cures et revitaliser l'organisme.

***Faire des sorbets naturels :** mettre les fruits coupés au congélateur. Passez-les directement dans le Matstone ou le champion, votre sorbet est prêt à consommer.*

VERSION 1 (cette version 1 n'a pas la fiche pour brancher l'extracteur d'huile) : jus, purées, compotes, soupes, pâtes, sorbet, laits végétaux...

- **LES JUS DE LÉGUMES ET DE FRUITS : la fibre est mise de côté, on n'épluche pas carottes, pommes de terre, pommes, poires...**
- **LE JUS D'HERBE : d'orge, de blé, de persil, de laitue...**
- **LES PURÉES : purée, soupes, sauces, crèmes, sorbets, poudre et purée d'amandes, de noisettes, beurre de cacahuète ; moudre le café... Hache viande et poisson. Râpe le cru : carotte, chou, betterave...**
- **LES PÂTES : spaghetti et tagliatelles**
- **LAIT DE SOJA, AMANDES, RIZ...**

VERSION 2 fait l'Extraction d'huile à froid en plus de tout ce que fait la version 1 (la version 2 a une fiche sur le côté droit de l'appareil pour brancher l'extracteur d'huile)

- **EXTRAIRE L'HUILE À FROID (l'extraction se fait à moins de 50° préserve la qualité tout en donnant un rendement maximum) :**

tournesol, sésame, lin (1 kg = 25 à 30 cl), et graines de carottes.

Ne fait pas l'huile d'olives, de pépins de raisin, d'argan.

Pour l'huile de noix, d'amandes, de noisettes : concasser le fruit en petits morceaux de façon qu'ils puissent entrer dans le goulot de l'appareil.

La qualité de l'huile est optimum, l'huile de lin, de noix, seront immédiatement mises au frais après l'extraction dans une bouteille opaque.

MATSTONE : SUPER-ROBOT POLYVALENT

VERSION 1 (couleur cassis)

Cette version n'a pas de fiche pour brancher l'extracteur d'huile.

JUS DE LÉGUMES, DE FRUITS, D'HERBE

Le MATSTONE, respecte l'aliment par sa vitesse 80 tours/mn.
Silencieux, il est adapté aux besoins de chacun et peut aussi bien faire un verre de jus que plusieurs litres d'affilée.

Il écrase et presse les aliments et extrait le jus comme le feraient les dents. Plus efficace qu'une centrifugeuse, il extrait en douceur une quantité supérieure de jus, de vitamines, d'enzymes et de nutriments en minimisant le frottement, la chaleur et l'oxydation. Pulpe et jus sont séparés et réceptionnés dans leurs réceptacles respectifs.

Polyvalent, il extrait tous les jus :

- le jus de fruits : pomme, poire, raisin, fraise, framboise, ananas, cerise, kiwi, melon, …
- le jus d'agrumes : oranges, citrons, pamplemousses, mandarines…
- le jus de légumes :
  * racines et tubercules : carotte, betterave, radis noir ou rose, pomme de terre, navet, céleri rave, chou, concombre, poivron, courgette…
  * filamenteux : céleri branche, poireau, …
  * feuillus : épinards, salades (cresson, laitue, mâche, romaine…), …
- le jus d'herbe : blé, orge, pousses de céréales, persil, ciboulette, cerfeuil, estragon, basilic, menthe…

PURÉES, SORBETS, BEURRE, PÂTÉS VÉGÉTAUX

Le MATSTONE, mouline et hache les aliments pour confectionner de nombreuses préparations culinaires avec une texture incomparable.
Utilisable même pour de petites quantités de matière première sans gâchis (4-5 amandes par ex.) :

- purées de toutes sortes pour bébé : pommes de terre, carottes, épinards, céleris… La carotte, le chou, la betterave crus = légumes râpés très finement. Pommes et poires crues = compote. La soupe se fait avec les légumes cuits. Coulis.
- glaces et sorbets de fruits ou légumes : mettre les fruits en morceaux au congélateur. Une fois gelés, les passer dans l'appareil : confection express, onctueuse et naturelle prête à consommer…

Confitures et gelées : extraire le jus pour une gelée ou faire la purée pour une confiture. Chauffer avec du sucre et du gélifiant. Laisser cuire 1 min. Empoter.

- beurre et purées d'oléagineux : beurre de cacahuètes, poudre d'amandes, de noisettes, de tournesols, purée de noix.

Délayer quelques c. de purée de noix de cajou dans un peu d'eau tiède, donne une sauce pour napper des asperges, des poireaux, du chou-fleur… Ajouter le parfum de la purée de noisettes dans un velouté de légumes…

- Confectionner sauces, crèmes, terrines, pâtés végétaux, farces, …
- Préparations régionales et exotiques : tapenade, tzasiki, caviar d'aubergine, hoummous, pain essénien, etc.

Tapenade pour 2 : 75 gr d'olives noires dénoyautées, 2 c. à café de câpres, un filet de citron, une gousse d'ail et un peu d'huile d'olive.

- hache le poisson et la viande

PÂTES BLANCHES, COMPLÈTES, AUX ÉPINARDS, À LA TOMATE, FARINE DE BLÉ, D'ÉPEAUTRE

Le MATSTONE, pour faire les pâtes avec ou sans gluten : spaghetti, tagliatelles : farine + eau

Possibilité de mettre du jus de carotte, d'épinard... à la place d'une partie de l'eau.

Le MATSTONE, fait les laits végétaux :

- soja, riz, amandes (bien lire le mode d'emploi)…

VERSION 2 :

Dotée d'une fiche pour brancher l'extracteur d'huile. Tous les appareils ivoire sont en version 2. L'extracteur d'huile est en option.

Matstone monté avec l'Extracteur d'huile

Extrait l'huile à froid en plus des fonctions de la version 1 :

Le Matstone fait de l'huile avec des graines : sésame, lin, tournesol… et probablement d'autres graines

Ex. : 1 kg de graines de lin = 25-30 cl d'huile en 30 min. environ

Le Matstone peut faire de l'huile de noix, noisettes, amandes... si le fruit est concassé de la taille d'une graine de tournesol pour que les morceaux entrent dans le goulot et passent dans la vis sans fin.

Extraction à froid ne signifie pas à température ambiante. Pour extraire l'huile la chaleur reste nécessaire (70° pour les huiles bio achetées dans le commerce, 45-50 ° environ avec le Matstone) : à cette température les aliments et leurs nutriments sont respectés dans leur intégrité sans transformation des molécules.

C'est au-delà de 70° que les molécules de certaines huiles se transforment ce qui les rend indigestes.

TABLEAU COMPARATIF	Matstone		Champion
Fonctions	Version 1	Version 2	2000+
Jus de légumes	oui	oui	oui
Jus de fruits	oui	oui	oui
Jus d'herbe	oui	oui	non
Huile à froid	non	oui	non
Purées légumes	oui	oui	oui
Compotes fruits	oui	oui	oui
Purées fruits oléagineux	oui	oui	oui
Sorbets	oui	oui	oui
Hâche viande	oui	oui	non
Hâche poisson	oui	oui	non
Pâtes : spaghettis, tagliatelles	oui	oui	non
lait soja, amandes, riz	oui	oui	oui
râpe les carottes…	oui	oui	oui
moudre café…	oui	oui	non
Sauces	oui	oui	oui
Soupes	oui	oui	oui
Farine (moulins à grains option)	non	non	oui
Dimensions appareil	38x30.5x18		45.5x19x20
Dimension avec boîte	46.5x22x28		20x28x51
Poids appareil	6.4 kg		10.3 kg
Poids avec Boîte	8.2 kg		11.6 kg
Voltage	230 volts - 50 Hertz		230 volts - 50 Hertz
Watts	160		420
Tour/minute	80		1425
Garantie pièces	1 an		1 an couteau
Garantie moteur	moteur 2 ans		moteur 3 ans (10 ans contre vices)
Matière	polycarbonate (FDA)		acier émaillé
	mélanine (FDA)		nylon alimentaire
Lavage à la main en eau tiède	ne pas faire bouillir		ne pas faire bouillir

Les jus frais de légumes et de fruits

Depuis le début du xx^{e} siècle, la valeur des jus frais de fruits et de légumes a fait ses preuves. Aux États-Unis, des centres de santé sont spécialisés dans l'alimentation vivante : jus de fruits, de légumes, d'herbe, crudités, graines germées...

Dans ses livres, le Dr Walker souligne que leur efficacité réside dans le fait qu'en séparant le jus et les nutriments (enzymes, vitamines, oligo-éléments) des fibres, on obtient un liquide des plus nourrissant qui se digère en 10 à 15 minutes.

Comme le processus de digestion requis pour séparer les éléments nutritifs des fibres exige plusieurs heures de travail de l'organisme et brûle une grande quantité de l'énergie apportée par l'aliment, une partie de la nourriture solide ingérée est ainsi détournée de son objectif nutritionnel pour être utilisée comme combustible afin d'en assurer la digestion.

Les fibres ne présentent aucune valeur nutritive bien que leur rôle ne soit pas à négliger. Elles servent de balai intestinal. Sans fibres le côlon ne peut fonctionner correctement. C'est la raison pour laquelle les jus sont pris en cure ou en complémentation d'une alimentation équilibrée.

Les enzymes Substances complexes qui permettent la digestion ainsi que le passage des nutriments dans le sang. Intangibles, magnétiques, les enzymes sont un principe de l'énergie cosmique intimement impliqué dans l'action et l'activité du moindre atome présent dans l'organisme, dans les végétaux et toutes les formes de vie. Là où il y a vie, il y a enzymes. Sensibles aux températures : à partir de 47,5 °, elles deviennent paresseuses et au-delà de 54,5 °, elles ne sont plus actives.

Dans les graines, elles sont latentes et se conservent à basse température sans la moindre perte.

Ce sont des catalyseurs dont le propre est de favoriser une action ou un changement d'état.

L'action des rayons du soleil envoient des millions d'atomes dans la vie végétale, activant de la sorte des enzymes qui grâce à cette force transforment des éléments inorganiques en éléments organiques et vivants dont nous pouvons nous nourrir. Pour maintenir le juste équilibre dans notre organisme, notre nourriture doit contenir des éléments vivants, vitaux et organiques. On les trouve dans les légumes frais et crus, les noix et amandes et les graines.

Pourquoi consommer les jus plutôt que le légume entier

L'intérêt est principalement lié à la rapidité d'assimilation des jus qui ne prend que quelques minutes avec un minimum d'effort et de fatigue pour le système digestif.

Les jus de fruits ou les fruits consommés bien mûrs sont les nettoyeurs de l'organisme pourvu qu'ils soient consommés loin des repas. Ils fournissent les sucres et glucides nécessaires à l'organisme.

Les jus de légumes sont les bâtisseurs et les réparateurs de l'organisme par l'apport d'acides aminés, de minéraux, de sels, d'enzymes et de vitamines.

La partie vitale des légumes contenant la valeur concentrée est dissimulée à l'intérieur des fibres d'où la nécessité d'une extraction complète de tous les légumes crus. Le Matstone va chercher les enzymes et les nutriments au cœur de la fibre.

Afin d'éviter leur oxydation, les jus doivent être consommés immédiatement après leur extraction.

Autre avantage à consommer le jus sans la fibre. Les produits chimiques et les enzymes sont antagonistes (sur le plan moléculaire). L'extracteur sépare et libère les enzymes des fibres dans lesquelles les produits chimiques restent prisonniers, les enzymes étant aussi allergiques aux toxines que l'huile l'est à l'eau.

Le Dr Norman W. Walker a consacré sa vie aux possibilités d'accroître la longévité et la santé humaine. Ayant vécu jusqu'à l'âge de 108 ans, il est un exemple vivant des bienfaits des jus et de l'alimentation vivante sur l'organisme.

BON DE COMMANDE

PLANÈTE MÉTAMORPHOSE
21 avenue du Onze Novembre 1918
94400 Vitry-sur-Seine
Tél. 01 47 18 75 71
contact@sortir-autrement.com

SAUNA JAPONAIS PLIABLE À INFRAROUGES LONGS 2 TAILLES : STANDARD ET GRAND MODÈLE 3 COULEURS : DORÉ - ARGENTÉ - NOIR PORT 25 € - PORT HOUSSE GRATUIT SI ACHAT SAUNA	Tarifs ajouter port	Couleur entourer la lettre : doré, argenté, noir	Port métropole (autres ports voir p. suivante)	Total ajouter port
Sauna taille standard P70 x L82 x H96	720	D-A	25 €	
Sauna Gd Modèle P86 x L82 x H105 (pers. +1.75m)	820	A	25 €	
Housse de rechange pour sauna standard Housse de rechange pour sauna Grand modèle	80 100	D-A-N	15 € (si seule)	
MATSTONE version 1 et version 2				
Version 1 jus uniquement : ne permet pas de brancher l'extracteur d'huile	350	ivoire	18 €	
Version 2 jus et huile sans accessoire huile : ivoire	350	ivoire	18 €	
Version 2 jus et huile avec accessoire huile : ivoire	470	ivoire	18 €	
Accessoire extracteur d'huile seule pour version 2 uniquement	150	ivoire	10 €	
CHAMPION 2000+ Port 18 € maxi si achat livre et tamis				
Champion 2000+	450		18 €	
Tamis à gros trous pour coulis	12		5 € (si seul)	
Chaufferettes antidouleurs IFL (préciser les lettres entre parenthèses dans la colonne) *Attention : 1 chargeur de batterie, 1 contrôleur et 4 batteries sont indispensables au 1er achat et 2 contrôleurs et 8 batteries pour la ceinture lombale. Compter un seul port pour l'achat de plusieurs chaufferettes : 8 €				
*Turban cervical (TC) - *Bandeau pour yeux (BY) *Poignet (PG)	40 chaque		Un seul port 8 €	
*Nuque (NU) - bras (BR) - *Coude (CD) - *Ceinture ventrale (CV) - *Mollet (ML)	50 chaque		8 €	
*Epaule (EP) - *Cuisse (CS) - *Genoux (GN) - *Cheville (CH)	60 chaque		8 €	
*Ceinture lombale (CL)	70		8 €	
*Chargeur de batterie spécifique au contrôleur de chaufferette	8		4 € si seul	
*Contrôleur avec lot de 4 piles rechargeables AA	9		4 € si seul	
Manteau IFL 30x39 cm pour animal de petite taille Chargeur et piles spécifiques inclus	70		8 €	
Omnicuiseur infrarouges	A partir du 16/06			
Vitalité 3000 2 personnes	535		35 €	
Vitalité 5000 6 personnes	765		35 €	
Vitalité 5000 10 personnes	798		35 €	
Sortir & Choisir autrement : N° ❑ 1 - ❑ 2 - ❑ 3 - ❑ 4 - ❑ 5 - ❑ 6 - ❑ 7 ❑ 8 - ❑ 9 - ❑ 10 - ❑ 11 - ❑ 12 - ❑ 13 - ❑ 14 - ❑ 15 - ❑ 16 - ❑ 17 ❑ 18 - ❑ 19 : A régler en timbres poste pour moins de 10 €	2 € l'ex		inclus	
Ports différents : Contre-remboursement, Dom, Etranger (voir au verso ou appeler 01 47 18 75 71)				
Ne pas oublier le port				
Mode de paiement (voir p. suivante)				

Les tarifs internet inclus un escompte de 15 euros pour paiement comptant. Si vous souhaitez régler le sauna en 4 chèques ou le Matstone en 2 chèques ajouter 15 euros. Libeller les chèques à l'ordre de Planète Métamorphose datés du jour de la commande (ils seront encaissés à un mois de décalage) à envoyer à l'adresse ci-dessus.

BON DE COMMANDE

PLANÈTE MÉTAMORPHOSE
21 avenue du Onze Novembre 1918
94400 Vitry-sur-Seine
Tél. 01 47 18 75 71
contact@sortir-autrement.com

ADRESSE DE LIVRAISON :

Nom:..... Prénom:.....

Adresse:.....

.....

C.P. ..... Ville ..... Pays : .....

Tél. : ..... Mobile : ..... Email.....

Code accès ..... Etage : ..... Porte : .....

Comment nous avez-vous connu ? ❑ Biocontact - ❑ Sortir & Choisir Autrement - ❑ Diet info - ❑ Autres magazines : Lequel ? ..... - ❑ Internet - ❑ Un ami - ❑ Autre : .....

Le Mode d'Emploi en français et la facture Sauna sont envoyés séparément par courrier postal.

Envoi des colis postaux et UPS : une fois par semaine.

NOM ET ADRESSE DE FACTURATION (si différents)

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

C.P. ..... Ville ..... Tél. : .....

MODE DE RÈGLEMENT AUTRE QUE PAR INTERNET

❑ Par chèque (libellé à l'ordre de Planète Métamorphose)

❑ A la livraison contre-remboursement **POUR LE SAUNA** à régler au livreur : port majoré de 15 € (40 € au lieu de 25 €)

❑ A la livraison contre-remboursement par UPS **POUR LE MATSTONE ET LE CHAMPION 2000 +** à régler à réception au livreur : port 40 € au lieu de 18 €)

FACILITÉS DE PAIEMENT : PAR CHÈQUES UNIQUEMENT

NOUS CONTACTER 01 47 18 75 71

❑ Omnicuiseur, chaufferettes régler en 1 seule fois (pas de contre-remboursement)

** PORT (EMBALLAGE ET EXPÉDITION)

Pour l'achat de plusieurs articles les ports les moins chers sont offerts

Par exemple : 1 sauna et 1 matstone : port = 25 € pour les deux au lieu de 43 €

Sauna + Matstone + chaufferette : 25 € au lieu de 51 €

ENVOIS DOM : en colissimo remise avec signature pas de contre-remboursement.

Pour un Sauna port : 76 € - 1 extracteur port 50 €.

Dans les DOM, les appareils sont en H.T.

Pour connaître le montant des appareils hors-taxe, nous contacter : 01 47 18 75 71.